

INDOOR ELECTRIC GRILL OPERATING INSTRUCTIONS

GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR MODE D'EMPLOI

EB-DLC10

Always follow basic safety precautions when using electrical appliances.
Read all instructions carefully.
Please keep this instruction book at hand for easy reference.

Respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez des appareils électriques. Lisez attentivement toutes les instructions.
Veuillez conserver ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir facilement vous y reporter.

INDEX

IMPORTANT SAFEGUARDS 2
PARTS NAMES 5
REPLACEMENT PARTS 5
HOW TO USE 6
SAFETY MECHANISM 7
RECIPES
- Steaks with Horseradish Sauce 8
- Sweet and Sour Marinated Kabobs 8
- Grilled Spicy Prawns 8
- Salmon Steaks with Fruit Salsa 9
- Bruschetta 9

CLEANING AND MAINTENANCE 10
TROUBLESHOOTING GUIDE 11
SPECIFICATIONS 11

INDEX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 12
NOMS DES PIÈCES 15
PIÈCES DE RECHANGE 15
MODE D'EMPLOI 16
MÉCANISME DE SÉCURITÉ 17
RECETTES
- Bifteck, Sauce au Raifort 18
- Kèbabs de Marinès Aigre Doux 18
- Crevettes Épicèes Grillèes 18
- Pavès de Saumon, Sauce aux Fruits 19
- Bruschetta 19

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 20
GUIDE DE DÉPANNAGE 21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 21

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions thoroughly.
2. Avoid touching hot surfaces. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
3. To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord or parts of the power cord, power plug or appliance (except drip tray) in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not leave the appliance unattended when in use.
7. Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.
10. Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
11. Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
12. Always use the appliance on a dry, level surface.
13. Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
14. Plug the cord into a household electrical outlet. The plug to the appliance should be attached first before plugging the cord into a wall outlet. To disconnect, turn the power control to OFF. Then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
16. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
17. To reduce the risk of fire and personal injury, always use with the matal drip pan properly placed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one bade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

To avoid circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

● These WARNINGS and CAUTIONS are intended to protect you and others from personal injury and household damage. To ensure safe operation, please follow carefully.



Indicates risk of serious injury. ※1



Indicates risk of injury or property damage if mishandled. ※2 ※3

※1 Serious injury includes loss of eyesight, burns (high and low temperature), electric shock, bone fractures, toxic reactions as well as other injuries severe enough to require medical care or extended hospitalization.

※2 Injury indicates physical damage, burns or electric shock not severe enough to require medical care or extended hospitalization.



△ Indicates a warning or caution. A specific caution is indicated inside or near the triangle by sentences or illustrations.



⃠ Indicates a prohibited operation. A specific prohibited operation is indicated inside or near the circle by sentences or illustrations.



● Indicates a requirement or instruction that must be followed. A specific instruction is indicated inside or near the circle by sentences or illustrations.

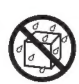
※3 Property damage indicates material damage towards a home, furniture, or pets and animals.

⚠ WARNINGS


Do not use a power source other than 120V AC.
Use of any other power supply voltage may cause fire or electric shock.


Do not modify the product. Only a repair technician may disassemble or repair this unit.
Attempting to do so may cause fire, electric shock or injury. Make any repair inquiries to Zojirushi customer service.


Do not plug or unplug the Power Plug if your hands are wet.
Doing so may cause electric shock or injury.


Do not immerse the product in water or splash water on the Receptacle.
Doing so may cause short circuit or electric shock.


Do not use the product if the Power Plug or Power Cord is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.

Power Plug
Electrical Outlet
Power Cord


Do not attach pins on the Temperature Control Plug or soil it.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.


Do not allow children to use the product unsupervised. Keep it out of the reach of infants.
May cause burns, electric shock or injury. Pay particular attention to prevent burns and injury by the plate's edges.


Keep children from licking the Temperature Control Plug. Pay particular attention with infants.
Doing so may cause electric shock or injury.


Do not damage the Power Cord. Do not bend, pull, twist, fold, or attempt to modify the Power Cord. Do not place it on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects.
A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.


Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet.
A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.


Use only an electrical outlet rated at 15 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.
Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.


Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating a malfunction or breakdown.
Continued use of the product may cause smoke, fire, electric shock or injury.

- The Power Plug or Power Cord has become very hot.
- The Power Cord is deeply damaged or deformed.
- The electricity turns on and off when the Power Cord is touched or moved.
- There is a burning smell.
- You feel a tingle or slight electrical shock.
- The product does not operate even though the Temperature Control Dial is turned on.
- The Operation Light does not turn off even though the Temperature Control Dial is turned to OFF.

If any of the above occurs, unplug the product immediately and return to the store where you purchased it for check-ups and/or repairs.

● The illustrations used in this Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

⚠CAUTIONS



Do not touch hot surfaces during or immediately after use.
Touching hot surfaces may cause burns.



Do not use in dangerous locations such as unstable places, on table coverings that are vulnerable to heat, near an open flame or flammable substances, or in slippery places.
Doing so may cause fire.



Do not heat cans or jars of food directly.
Doing so may cause burns or injury as the can or jar may break.



Do not use the product near walls or furniture.
Steam or heat may damage, discolor or deform walls or furniture.



Do not use other Temperature Control Plugs than the one provided. Do not use the Temperature Control Plug for other appliances.
Doing so may cause malfunction or fire.



Unplug the Power Plug from the outlet when the product is not in use.
Leaving the Power Plug in an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in electric shock, short circuit or fire.



Always unplug the product by holding the Power Plug, not by pulling the Power Cord.
Pulling the Power Cord to unplug the product may cause electric shock, short circuit or fire.



Please allow the product to cool down before cleaning.
Touching hot areas may cause burns.



During preheating or cooking, move birds and small animals that may be sensitive to smoke or smells to other rooms, and open windows or turn on exhaust fans.



If the Temperature Control Plug is damaged, it must be replaced by an appropriate cord or assembly made available by the manufacturer or its service agent.

This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person supervised to ensure that they do not play with the product.

IMPORTANT

■Plate and its Nonstick Coating

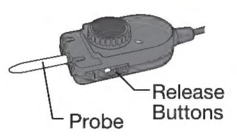
Please follow these instructions to ensure extended use of the Plate and for the protection of the nonstick coating:

- Do not use metal spatulas. Doing so may damage the surface.
- Do not scratch the Plate with sharp objects such as knives or forks.
- Do not preheat the Plate for an extended period of time. Do not use the Plate directly on the stovetop.
- Do not use a thinner, benzene, abrasive cleaners and brushes (nylon/metal), chlorine bleach or anything that may damage the surface of the product. Doing so may cause deformation, discoloration or scarring of the product.
- Always clean the surface and the bottom of the Plate thoroughly after use. Acid (vinegar) or salt contents (sauce, soy sauce or salt) may cause corrosion or the product may not perform well.
- Do not use detergents other than mild kitchen detergent such as chlorine based alkaline detergents or those containing acidic ingredients. Doing so may cause corrosion.

REMARKS: The nonstick coating may wear out with use.
The nonstick coating may eventually discolor or peel off. This will not affect the cooking performance or sanitary properties, and is harmless to your health. If concerned with the peeling of the nonstick coating, please replace the Plate by purchasing a new one. → pg.5

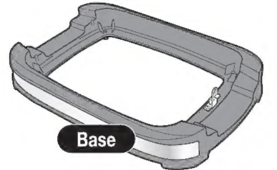
■Temperature Control Plug

- Only use the Temperature Control Plug provided.
- Always remove the Temperature Control Plug from the Plate after use.
- Never disassemble the Temperature Control Plug.
- Always clean the Probe and Receptacle of dust, soil or foods.
- **Do not bang, drop or handle the Temperature Control Plug roughly. Do not move the Temperature Control Plug up and down when plugging in or unplugging.**
- Clean any grease from the Release Buttons after use.



■Use and Care

- Do not use this product for other than grilling foods indoors.
- Handle the product gently; otherwise it may cause malfunction or breakdown.
- Do not use the Plate on a gas or electric stovetop burner. Doing so may cause the nonstick coating to peel off, corrode, or cause the Plate to deform or discolor.
- **Do not use the Drip Tray soiled.**
- **Do not use on top of items such as newspapers that may obstruct the air flow beneath the Base. Do not use on surfaces that are vulnerable to heat such as carpets, cushions, tatami mats or tablecloths. Doing so may cause fire, deform the Base, or burn the surface.**
- **Do not use on top of glass surfaces such as a glass table. Doing so may cause the glass to break from the heat.**

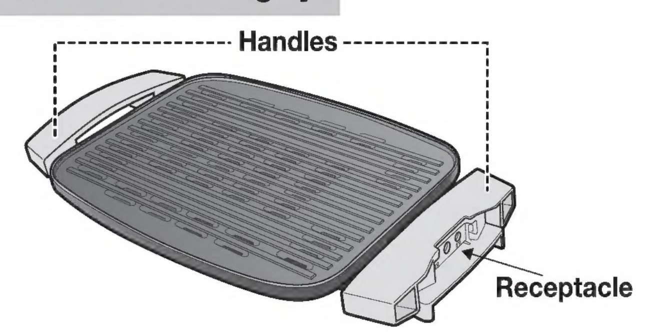


PARTS NAMES

Plate

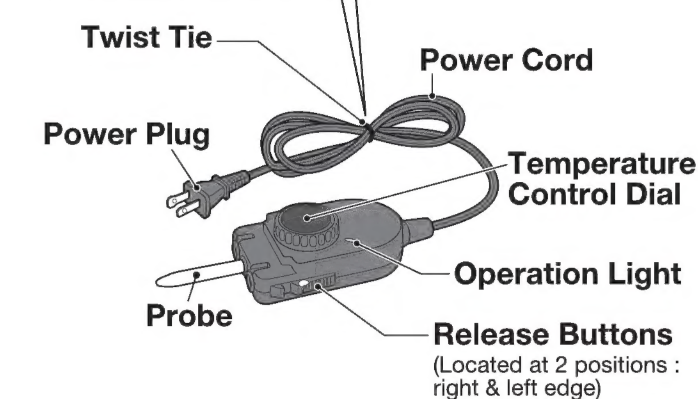
●Do not bang or drop the Plate or handle roughly.

●Do not use metal utensils. Doing so may damage the Plate.



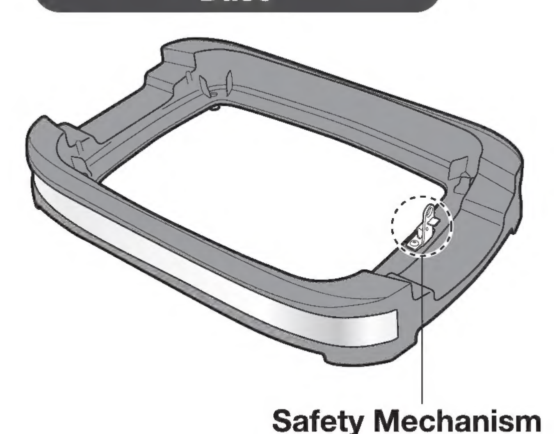
Temperature Control Plug

●Please remove the twist tie holding the Power Cord before use.
●Do not use the Power Cord bundled up. Doing so may cause the Power Cord to become excessively hot, resulting in malfunction.



Drip Tray

Base



REPLACEMENT PARTS

●Please replace damaged parts for optimum performance.
●When replacing parts, please record the model number and part name beforehand. Then contact either the store where you purchased the product or Zojirushi Customer Service.

Zojirushi Customer Service
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

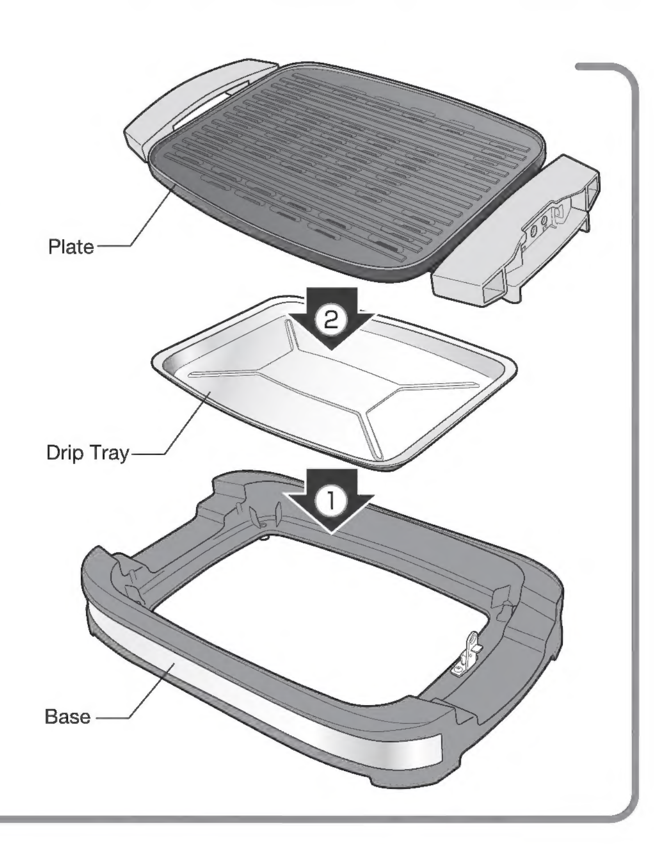
Parts Names	Parts Number
Plate	BX138801G-00
Temperature Control Plug	BX138804A-00

HOW TO USE

1 Preparation

①Place the Drip Tray in the Base.
②Set up the Plate on the Base.

- Do not use the product without the Drip Tray. Doing so may scorch the table or surface, or cause burns.
- Make sure that the Drip Tray and Plate are level, and not leaning.
- The Plate will fit onto the Base only one way. Make sure to set it up correctly.
- Do not insert the Temperature Control Plug in the Plate before placing the Plate on the Base. Doing so may cause malfunction.



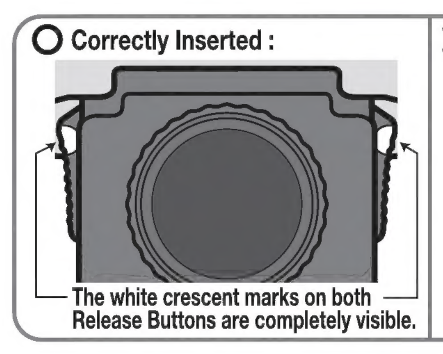
2 Insert the Temperature Control Plug

①Firmly insert the Temperature Control Plug to the Plate.
②Then plug in the Power Plug to an electrical outlet.

◆Do not use other Temperature Control Plugs than the one provided. Do not use the Temperature Control Plug for other appliances.

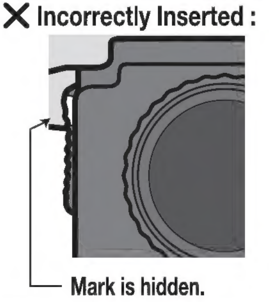
◆**Insert the Temperature Control Plug completely until the white crescent marks on both Release Buttons are completely visible.** The Plate may not heat up properly if the Temperature Control Plug is not inserted completely. Incorrectly inserting the Temperature Control Plug may also cause accidents or malfunctions due to abnormal heat generation.

○ Correctly Inserted :



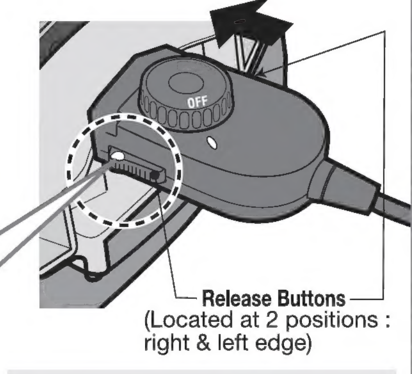
The white crescent marks on both Release Buttons are completely visible.

✕ Incorrectly Inserted :



Mark is hidden.

- Make sure OFF aligns with the Operation Light.



Release Buttons
(Located at 2 positions : right & left edge)

- To remove the Temperature Control Plug, pinch both Release Buttons and pull the Plug away.

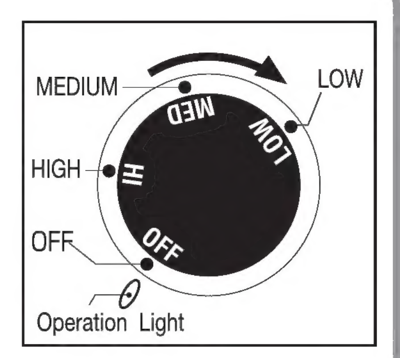
- **This product is for grilling foods only. Do not use for other than intended purposes.**
- **Wipe the Plate clean before use.**

3 Preheat and Cook

① To begin preheating, turn the Temperature Control Dial so that HI aligns with the Operation Light. The Operation Light turns on and the Plate will begin to heat up.

Approximate time for preheating	Approx. 6 min

② The Operation Light will turn off when preheating completes. Turn the Temperature Control Dial so that the desired heat strength aligns with the Operation Light, and begin cooking.



Temperature Guide

HIGH	For preheating and cooking
MEDIUM	If foods burn, adjust the temperature between HI and MED.
LOW	Keep warm

- To keep food warm, set the dial to LOW.
- The product may make a creaking sound, but this is normal and does not indicate a malfunction.
- The Operation Light will turn on and off during cooking. This indicates that the temperature is being controlled and not a malfunction.
- There may be some smoke or odor the first time the product is used, which is normal.

4 After Use

① Turn the Temperature Control Dial to OFF (align with the Operation Light), then unplug the Power Plug from the electrical outlet.
② Wipe off burnt on foods with a soft paper or cloth while the Plate is warm.
③ Allow the Plate to cool (at least 30 minutes after use), then remove the Temperature Control Plug from the Plate and clean.

- The Plate (and Receptacle), Drip Tray and the Probe on the Temperature Control Plug will be hot for a while after use. Please take caution to prevent burns.
- Do not attempt to remove the Plate while the Temperature Control Plug is still inserted. Doing so may cause malfunction or damage.

SAFETY MECHANISM

This product is equipped with the following safety features :

- **The Temperature Control Plug cannot be inserted if the Drip Tray and Plate are not properly placed.**
- **The Plate cannot be removed from the Base while the Temperature Control Plug is inserted.**

Never force the Temperature Control Plug in or remove the Plate forcefully as doing so may cause malfunction.

RECIPES

Take extra care while cooking as oil may splatter.

NOTE	The measurements used in these Recipes:	1 cup = approx. 8 oz. (240 mL)	1 Tbsp. = 0.5 oz. (15 mL)	1 tsp. = 0.2 oz. (5 mL)

Steaks with Horseradish Sauce

Heat setting	HIGH

Ingredients **(2 servings)**

2 sirloin steaks
[about 1-inch (2.5 cm) thick, about 1 lb. (450g)]
Salt and pepper, to taste

〔Horseradish Sauce〕

2 Tbsp. brandy
4 Tbsp. beef stock
3 Tbsp. heavy cream
1 Tbsp. prepared horseradish
1/2 tsp. sugar
Salt, to taste

How to cook

1. Sprinkle and press the salt and pepper onto both sides of the meat.
2. Put the sirloin steaks on the preheated Plate and cook them to the desired doneness.
3. To make the Horseradish Sauce, boil the brandy in a pan and then add all remaining ingredients. Mix the sauce until it is smooth.
4. Serve steaks with the horseradish sauce.

Sweet and Sour Marinated Kabobs

Heat setting	HIGH

Ingredients **(4 servings)**

1/2 lb. (230 g) beef
1 large red bell pepper
1 large green bell pepper
1/4 small pineapple, peeled
8 skewers
1 tsp. cornstarch

〔Marinade〕

1 cup pineapple juice
1/2 cup orange juice
2 Tbsp. white vinegar
1 Tbsp. brown sugar
1 tsp. garlic, minced

How to cook

1. Prepare the marinade by mixing the ingredients.
2. Cut beef into 3/4-inch (2 cm) square cubes and put the pieces of beef in a shallow bowl made of glass or enamel. Pour half of the prepared marinade on the beef and marinate it in the refrigerator for one hour.
3. Alternately skewer the marinated beef with green and red bell peppers and pineapple cut into 3/4-inch (2 cm) square cubes. Prepare 8 skewers.
4. To make the sweet and sour sauce, add cornstarch to the remaining marinade and then boil and mix the sauce until it is smooth.
5. Put the skewered food on the preheated Plate and cook them completely, turning several times.
6. Serve with the sweet and sour sauce.

Grilled Spicy Prawns

Heat setting	HIGH

Ingredients **(2 to 4 servings)**

8 small prawns

〔Marinade〕

2 Tbsp. soy sauce
1 tsp. sesame oil
1 Tbsp. cajun seasoning mix
1 Tbsp. fresh lime juice
1 tsp. fresh minced ginger
1 tsp. mustard paste

How to cook

1. Peel and devein the prawns.
2. Marinate the prawns in the marinade for 5 to 10 minutes.
3. Put the prawns on the preheated Plate and cook both sides thoroughly.
4. Serve the prawns on plates.

Salmon Steaks with Fruit Salsa

Heat setting	HIGH

Ingredients (4 servings)

4 salmon steaks
[(about 1/2-inch (1.5 cm) thick, about 1/4 lb. (110 g)]
Salt and pepper, to taste
〔Marinade〕
2 Tbsp. lemon juice
2 Tbsp. lime juice
1 Tbsp. chopped fresh thyme
〔Fruit Salsa〕
1/2 small papaya, peeled
1/4 small pineapple, peeled
Parsley, chopped, to taste
2 Tbsp. lime juice
1 Tbsp. Sugar
Salt, to taste

How to cook

1. Sprinkle the salt and pepper onto the salmon.
2. Pour the prepared marinade over the salmon and marinate it in the refrigerator for one hour.
3. Put the salmon steaks on the preheated Plate and cook them completely, periodically basting the steaks with the marinade.
4. To make the Fruit Salsa, cut the papaya and pineapple into cubes and mix them with the remaining ingredients.
5. Serve salmon with the fruit salsa.

Bruschetta

Heat setting	HIGH

Ingredients (4 to 8 appetizer servings)

2 large red ripe tomatoes [(about 1 lb. (450 g)], diced
1/3 cup coarsely chopped fresh basil
1 Tbsp. peeled and diced onion (optional)
2 Tbsp. extra-virgin olive oil
Clove of garlic, peeled and minced
1 tsp. balsamic or red wine vinegar
Salt and pepper, to taste
8 slices diagonally cut crusty French bread
[about 3/4-inch (2 cm) thick]
Garlic salt, to taste

How to cook

1. Mix all ingredients except for the bread and garlic salt in a glass or enamel bowl, and let stand for about 30 minutes at room temperature.
2. Put the bread on the preheated Plate and brown both sides.
3. Sprinkle the garlic salt onto one side of the browned bread.
4. Dish the bread onto plates and serve with a generous amount of the sauce made in step 1.

CLEANING AND MAINTENANCE

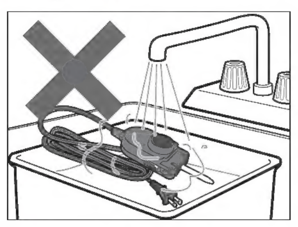
Be sure to clean thoroughly after every use. Leaving burnt foods on the Plate may cause scorching, and will become difficult to remove.

Clean the product after it has cooled down completely except for the Plate.

Base	①Place mild kitchen detergent on a soft cloth and wipe. ②Wipe detergent off with a well-wrung cloth. ③Wipe dry with a soft dry cloth. ●Do not soak. Doing so may cause water to pool inside the double-wall.
Drip Tray	①Use a mild kitchen detergent and a soft sponge to wash. ②Rinse and then wipe clean with a dry cloth. ●Soak Drip Tray in warm water if food becomes stuck, then wash with a soft sponge.
Temperature Control Plug	Wipe it clean with a soft dry cloth.
Plate	①Wipe off burnt on foods with a soft paper or cloth while the Plate is warm. ②Remove the Plate from the base, then wash with a soft sponge soaked in warm water and mild kitchen detergent. ③Wipe detergent off with a clean, well-wrung sponge and wipe dry with a soft cloth. ④Wipe clean the Receptacle with a soft dry cloth. ●Do not wipe the Receptacle with anything wet. ●Do not use the rough side of the sponge. ●After cleaning the Plate, wipe thoroughly with a dry cloth, set in the Base and turn the power on to allow it to dry completely. Be sure not to overheat the Plate.

CAUTION

●Never wash the Temperature Control Plug under water. Doing so may cause malfunction.



●Do not use abrasive cleaners, scouring powders, nylon or steel brushes. Doing so may cause deformation, discoloration or scratches.

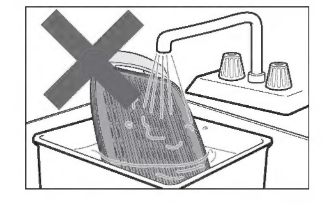
●Do not use detergents other than mild kitchen detergents such as chlorine based alkaline detergents or acidic detergents. Doing so may cause corrosion.

●Do not leave or use the Plate soiled. Make sure to clean the bottom as well as the sides of the grids. Leaving the Plate soiled will not only make it difficult to clean, but will also cause uneven heating. It may also cause malfunction or fire.

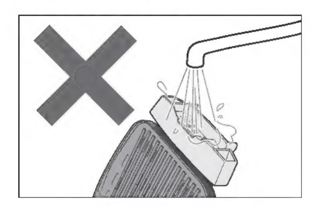
●Do not use a dishwasher or a dish-dryer. Doing so may cause discoloration.

●Always clean thoroughly after using acid (vinegar) or salt contents (sauce, soy sauce or salt). Leaving them on may cause corrosion of the nonstick coating.

●Do not soak the Plate.



●Do not allow water to come into contact with the Receptacle.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Please check the following points before calling for service.

Problems	Cause	Remedy
Temperature Control Plug (Probe) will not plug in.	● Are the Drip Tray and Plate properly set up?	Please set them correctly.
The Plate does not heat up.	● Is the Power Plug unplugged?	Insert the Power Plug securely.
	● Is the Temperature Control Plug connected correctly?	Insert the Temperature Control Plug completely until the white marks on the Release Buttons are fully visible. (See pg.6)
The food does not cook well.	● Insufficient preheating.	Start cooking after preheating completes. (See pg.7 "Approximate time for preheating")
Food is scorched.	● Is the Plate properly cleaned and maintained?	Perform Cleaning and Maintenance. (See pg.10)
Plate cannot be removed from the Base.	● Is the Temperature Control Plug still attached?	Remove the Temperature Control Plug.

SPECIFICATIONS

Model No.		EB-DLC10
Rating		AC120 V 60 Hz
Electric Consumption		1500 W
Length of the Power Cord		5'2" (1.6 m)
External Dimensions	**(approx. inches)**	20-3/4 × 14-1/8 × 3-5/8
	(approx. cm)	52.5 × 35.5 × 9
Weight		10 lbs. (4.5 kg)
Temperature Control		176~410 °F (80~210 °C)

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES:

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter un fonctionnement dangereux ou un choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, des parties de ce cordon, sa fiche ou l'appareil (sauf son plateau d'égouttage) dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sur ARRÊT lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
7. N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
12. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
13. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
14. Branchez le cordon dans une prise domestique. Veuillez d'abord relier le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher la fiche dans une prise murale. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.
15. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
16. N'utilisez pas l'appareil en présence d'explosifs et/ou de vapeurs inflammables.
17. Pour réduire le risque d'incendie et de lésion corporelle, n'utilisez l'appareil qu'après avoir bien mis en place le plateau d'égouttage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement.

L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

Pour éviter la surcharge du circuit, ne branchez pas un autre appareil à haute tension sur le même circuit.

● Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété.Veuillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

⚠MISES EN GARDE Indique un risque de blessure grave.※1



Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation.※2※3

※1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou.

※2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.


AVERTISSEMENTS
Le symbole △ indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.


INTERDIT
Le symbole ⃠ indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.


DIRECTIVES
Le symbole ● indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

※3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.

⚠MISES EN GARDE

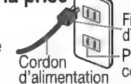

Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.


Ne pas modifier l'appareil. Confiez tout travail de démontage ou de réparation à un technicien en réparations.
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au service à la clientèle de Zojirushi.


Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.


Évitez de plonger le produit dans de l'eau ou d'éclabousser le boîtier de la fiche.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.


Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.




Ne fixez pas les broches sur la fiche de contrôle de la température et évitez de souiller cette dernière.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.


Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Gardez-le hors de porte des jeunes enfants.
Il y a risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure. Prenez tout particulièrement garde aux brûlures et blessures au contact des bords de la plaque.


Empêchez les enfants de lécher la fiche de contrôle de la température. Accordez une attention particulière aux nourrissons.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.


Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.
Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.


Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.
Ill y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.


Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.


Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.
Une utilisation continue de l'appareil peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est très endommagé ou déformé.
- Le passage du courant électrique est irrégulier quand on touche ou déplace le cordon d'alimentation.
- Il y a une odeur de brûlé.
- Vous ressentez un picotement ou un léger choc électrique.
- L'appareil ne fonctionne pas même si le cadran de contrôle de la température est sur MARCHE.
- Le voyant de fonctionnement ne s'éteint pas même si le cadran de contrôle de la température est en position ARRÊT.

Si l'un ou l'autre des phénomènes ci-dessus se produit, débranchez immédiatement l'appareil et contactez votre détaillant ou le service à la clientèle de Zojirushi pour faire vérifier et/ou réparer l'appareil.

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (cont.)

⚠AVERTISSEMENTS


Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation.
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

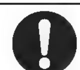

Ne pas utiliser l'appareil dans des emplacements dangereux, par exemple sur une surface instable, sur une nappe sensible à la chaleur, près d'une flamme vive ou de substances inflammables, ou sur une surface glissante.
Il y a risque d'incendie.


Ne pas faire chauffer les aliments directement dans leur boîte de conserve ou leur bocal.
Il y a risque de brûlures ou de blessure si la boîte ou le bocal éclate.


Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des meubles.
La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs et les meubles.


N'utilisez pas d'autres fiches de contrôle de la température que celle fournie. N'utilisez pas la fiche de contrôle de la température pour d'autres appareils.
Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.


Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.


Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher l'appareil.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.


Veuillez laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Vous risquez de vous brûler si vous touchez les parties chaudes de l'appareil.


Pendant le préchauffage ou la cuisson, laissez dans une autre pièce les oiseaux et petits animaux sensibles à la fumée ou aux odeurs, et ouvrez les fenêtres ou activez les ventilateurs.


Si la fiche de contrôle de la température est abîmé, vous devez le faire remplacer par un cordon ou ensemble de cordon adéquat, disponibles chez le fabricant ou son agent de service à la clientèle.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil, pour s'assurer qu'elles ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANT

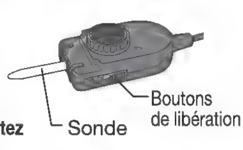
■La plaque et son revêtement antiadhésif

Afin d'assurer l'utilisation prolongée de la plaque et de protéger son revêtement antiadhésif, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne pas utiliser de spatule métallique. Cela risquerait d'abîmer la surface.
- Éviter de rayer la plaque avec des objets tranchants tels que couteaux et fourchettes.
- Ne pas préchauffer la plaque pendant une période prolongée. Ne pas utiliser la plaque en la mettant directement sur le poêle.
- Ne pas utiliser de diluant, benzène, nettoyant abrasif ou brosse (en nylon ou en métal), produit à blanchir au chlore ou tout autre produit pouvant abîmer la surface de l'appareil. Cela peut déformer, décolorer ou rayer l'appareil.
- Nettoyez toujours soigneusement le dessus et le dessous de la plaque après l'utilisation. Les éléments acides (comme le vinaigre) ou salés (comme la sauce, la sauce soja ou le sel) peuvent causer de la corrosion sur l'appareil ou affecter son fonctionnement.
- N'utiliser que du savon à vaisselle doux ; ne pas utiliser les détergents alcalins à base de chlore ni les détergents acides. Cela risquerait de causer de la corrosion.

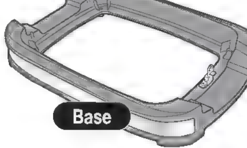
REMARQUES : Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.
Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé. Si la revêtement antiadhésif se détache, remplacez la plaque par une neuve. → Voir p. 15

■Fiche de contrôle de la température



- Utilisez exclusivement la fiche de contrôle de la température fournie.
- Retirez systématiquement la fiche de contrôle de la température de la plaque après utilisation.
- Ne démontez jamais la fiche de contrôle de la température.
- Essuyez toujours toute trace de poussière, saleté ou nourriture sur la sonde et le boîtier de la fiche.
- **Protégez la fiche de contrôle de la température contre les chocs, les chutes, et manipulez-la avec précaution. Évitez tout mouvement de haut en bas lorsque vous branchez ou débranchez la fiche de contrôle de la température.**
- Après l'utilisation, essuyez toute trace de graisse sur les boutons de libérations.

■Utilisation et entretien



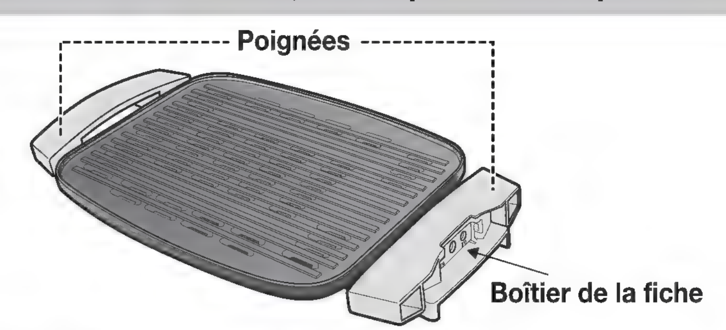
- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que la cuisson d'aliments à l'intérieur.
- Manipulez l'appareil soigneusement ; autrement il y a risque de dysfonctionnement ou de panne.
- Ne pas utiliser la plaque en la mettant sur un brûleur à gaz ou sur l'élément chauffant d'un poêle électrique. Le revêtement antiadhésif risquerait de se détacher ou de se corroder, et la plaque risquerait de se déformer ou de se décolorer.
- **Ne pas utiliser le plateau d'égouttage s'il est sale.**
- **Ne pas poser l'appareil sur des objets tels qu'un journal, car cela risquerait de boucher les orifices d'aération sous la base. Ne pas le poser sur des surfaces sensibles à la chaleur telles que tapis, coussins, tatamis ou nappes. Cela peut causer un incendie, déformer la base ou brûler la surface sur laquelle l'appareil est utilisé.**
- **Ne pas utiliser sur une surface vitrée telle qu'une table en verre. Le verre risquerait de se briser sous l'effet de la chaleur.**

NOMS DES PIÈCES

Plaque

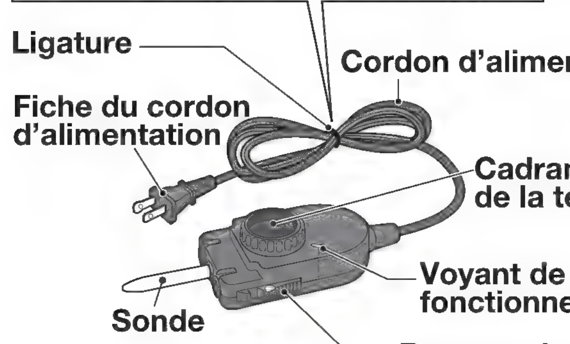
●Protégez la plaque contre les chocs et les chutes, et manipulez-la avec précaution.

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal. Cela pourrait endommager la plaque.

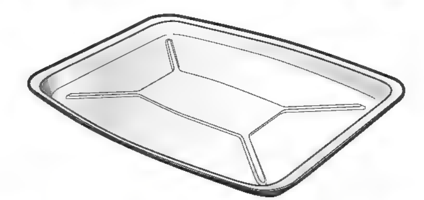


Fiche de contrôle de la température

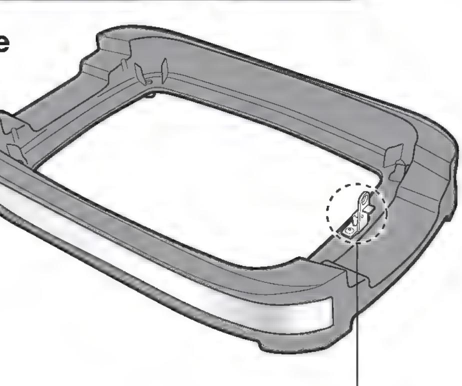
- Veuillez retirer la ligature qui fixe le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation attaché. Il risquerait de devenir très chaud, ce qui pourrait entraîner un dysfonctionnement.



Plateau d'égouttage



Base



PIÈCES DE RECHANGE

- Pour obtenir des performances optimales, remplacez les pièces endommagées.
- Lorsque vous remplacez des pièces, notez préalablement le numéro de modèle et le nom de la pièce. Ensuite, contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou le service à la clientèle de Zojirushi.

Service à la clientèle de Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Noms des pièces	Référence
Plaque	BX138801G-00
Fiche de contrôle de la température	BX138804A-00

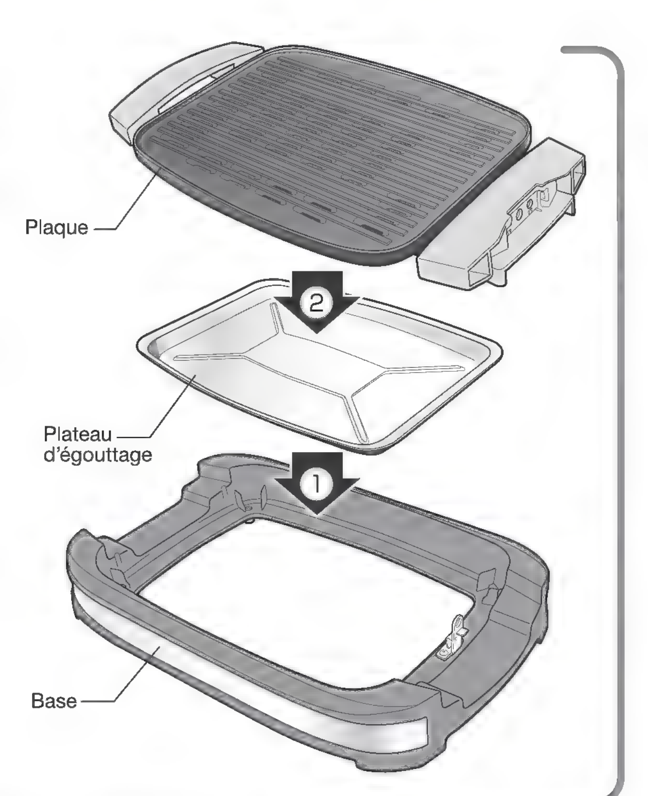
MODE D'EMPLOI

1 Préparation

①**Placez le plateau d'égouttage dans la base.**

②**Mettez en place la plaque sur la base.**

- N'utilisez pas le produit sans le plateau d'égouttage. Cela pourrait brûler la table ou la surface, ou encore provoquer des brûlures.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la plaque sont positionnés à l'horizontale.
- La plaque ne s'adapte à la base que dans un sens. Veillez à la positionner correctement.
- N'insérez pas la fiche de contrôle de la température dans la plaque avant de placer celle-ci dans la base. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.



2 Insérez la fiche de contrôle de la température

①**Insérez fermement la fiche de contrôle de la température dans plaque.**

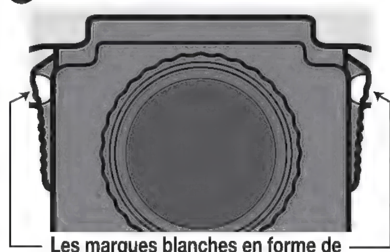
②**Ensuite, branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise électrique.**

◆N'utilisez pas d'autres fiches de contrôle de la température que celle fournie. N'utilisez pas la fiche de contrôle de la température pour d'autres appareils.

◆**Insérez complètement la fiche jusqu'à ce que les marques blanches en forme de croissant sur les deux boutons de libération soient complètement visibles.**
La plaque risque de ne pas chauffer correctement si la fiche de contrôle de la température n'est pas complètement insérée. L'insertion incorrecte de la fiche de contrôle de la température peut également entraîner des accidents ou des dysfonctionnements dus à une génération de chaleur anormale.



○ Correctement inséré :

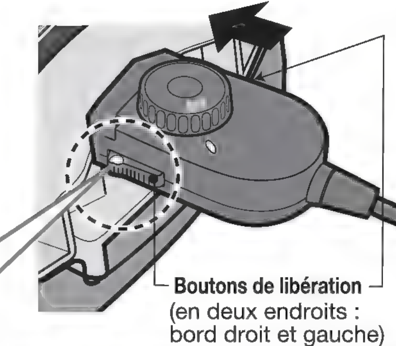


Les marques blanches en forme de croissant sur les deux boutons de libération sont complètement visibles.

✕ Mal inséré :

La marque est masquée.

- Assurez-vous que la position ARRÊT est alignée avec le voyant de fonctionnement.



- Pour retirer la fiche de contrôle de la température, pincez les deux boutons de libération et tirez sur la fiche.

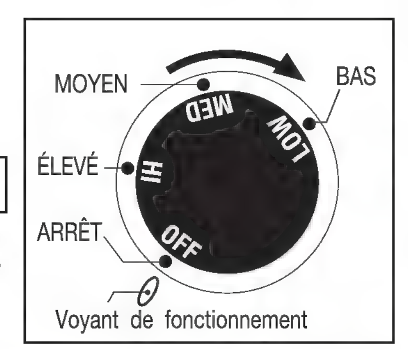
●Cet appareil est conçu seulement pour faire griller des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que ce qui est prévu.
●Nettoyez la plaque en l'essuyant avant de l'utiliser.

3 Préchauffage et cuisson

①**Pour commencer le préchauffage, tournez le cadran de contrôle de la température de sorte que ÉLEVÉ soit aligné avec le voyant de fonctionnement. Le voyant de fonctionnement s'allume et la plaque commence à chauffer.**

Durée approximative de préchauffage	Approx. 6 min

②**Le voyant de fonctionnement s'éteint lorsque le préchauffage est terminé. Actionnez le cadran de contrôle de la température pour que le niveau de chaleur souhaité soit aligné avec le voyant de fonctionnement, et que la cuisson commence.**



Températures de cuisson suggérées

ÉLEVÉ	Préchauffage, cuisson
MOYEN	Lorsque des aliments brûlent, réglez le cadran de ÉLEVÉ à MOYEN.
BAS	Maintien au chaud

●Pour maintenir les aliments chauds, positionnez le cadran sur BAS.
●Le produit peut émettre un craquement, ce qui normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
●Le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Cela indique que la température est contrôlée, et non qu'il y a un dysfonctionnement.
●De la fumée ou une odeur peut être émise à la première utilisation de l'appareil. Cela est normal.

4 Après utilisation

①**Positionnez le cadran de contrôle de la température sur ARRÊT (en l'alignant sur le voyant de fonctionnement), puis débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur.**
②**Frottez les aliments brûlés avec un papier doux ou un chiffon tant que la plaque est chaude.**
③**Laissez la plaque refroidir (au moins 30 minutes après utilisation), puis retirez la fiche de contrôle de la température de la plaque et nettoyez-la.**

●La plaque (et le boîtier de la fiche), le plateau d'égouttage et la sonde présente sur la fiche de contrôle de la température restent chauds pendant un moment après utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler.
●N'essayez pas de retirer la plaque tant que la fiche de contrôle de la température est insérée. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une détérioration.

MÉCANISME DE SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé des fonctions de sécurité suivantes :
●**La fiche de contrôle de la température ne peut pas être insérée si le plateau d'égouttage et la plaque ne sont pas correctement positionnés.**
●**La plaque ne peut pas être retirée de la base tant que la fiche de contrôle de la température est insérée.**

Ne forcez jamais sur la fiche de contrôle de la température et ne retirez pas la plaque en exerçant de la force car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

RECETTES

Soyez très prudent lorsque vous cuisinez car des projections d'huile pourraient se produire.

Bifteck, Sauce au Raifort

Réglage de chaleur	ÉLEVÉ

Ingrédients **(pour 2)**

2 biftecks de surlonge
[épaisseur d'environ 1-inch (2,5 cm), environ 1 lb. (450 g)]
Sel et poivre à volonté

〔Sauce au raifort〕
2 c. à soupe de brandy
4 c. à soupe de bouillon de bœuf
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe de raifort préparé
1/2 c. à thé de sucre
Sel à volonté

Préparation

1. Saupoudrez le sel et poivre sur les deux côtés de la viande et appuyez sur celle-ci
2. Posez les biftecks de surlonge sur la plaque préchauffée et cuisez-les à votre convenance.
3. Pour faire la sauce au raifort, faites bouillir le brandy dans une casserole et ajoutez tous les autres ingrédients. Mélangez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.
4. Servez les biftecks avec la sauce au raifort.

Kébabs de Marinés Aigre Doux

Réglage de chaleur	ÉLEVÉ

Ingrédients **(pour 4)**

1/2 lb. (230 g) bœuf
1 gros poivron rouge
1 gros poivron vert
1/4 d'un petit ananas pelé
8 brochettes
1 c. à thé de maïzena

〔Marinade〕
1 tasse de jus d'ananas
1/2 tasse de jus d'orange
2 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé de ail haché

Préparation

1. Préparez la marinade en mélangeant les ingrédients.
2. Coupez le bœuf en cubes de 3/4-inch (2 cm²) et mettez les morceaux dans un bol profond en verre ou en émail. Versez la moitié de la préparation sur le bœuf et faites-le mariner au réfrigérateur pendant une heure.
3. Embrochez le bœuf mariné en alternant avec les poivrons vert et rouge, ainsi que l'ananas coupé en cubes de 3/4-inch (2 cm²). Préparez ainsi 8 brochettes.
4. Pour faire la sauce aigre douce, ajoutez de la maïzena au reste de la marinade, puis faites bouillir la sauce et mélangez-la jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse.
5. Posez les brochettes sur la plaque préchauffée et cuisez-les complètement, en les retournant régulièrement.
6. Servez avec la sauce aigre douce.

Crevettes Épicées Grillées

Réglage de chaleur	ÉLEVÉ

Ingrédients **(de 2 à 4 personnes)**

8 petites crevettes

〔Marinade〕
2 c. à soupe de sauce de soja
1 c. à thé d'huile de sésame
1 c. à soupe de mélange pour assaisonnement cajun
1 c. à soupe de jus de citron vert frais
1 c. à thé de gingembre frais haché
1 c. à thé de moutarde

Préparation

1. Décortiquez des crevettes et déveinez-les.
2. Faites mariner les crevettes dans la préparation entre 5 et 10 minutes.
3. Posez les crevettes sur la plaque préchauffée et cuisez-les bien des deux côtés.
4. Servez les crevettes sur des assiettes.

REMARQUE	Mesures utilisées dans ces recettes :	1 tasse = env. 8 oz. (240 ml)	1 c. à soupe = 0.5 oz. (15 ml)	1 c. à thé = 0.2 oz. (5 ml)

Pavés de Saumon, Sauce aux Fruits

Réglage de chaleur	ÉLEVÉ

Ingrédients (pour 4)

4 pavés de saumon
[épaisseur d'environ 1/2-inch (1,5 cm), environ 1/4 lb. (110 g)]
Sel et poivre à volonté

〔Marinade〕

2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de thym frais haché

〔Sauce aux fruits〕

1/2 petite papaye pelée
1/4 d'un petit ananas pelé
Persil haché à volonté
2 c. à soupe de jus de citron vert
1 c. à soupe de sucre
Sel à volonté

Préparation

1. Saupoudrez le sel et poivre sur le saumon.
2. Versez la préparation sur le saumon et faites-le mariner au réfrigérateur pendant une heure.
3. Mettez les pavés de saumon sur la plaque préchauffée et faites-les bien cuire, en badigeonnent régulièrement les pavés avec la marinade.
4. Pour faire la sauce aux fruits, coupez la papaye et l'ananas en cubes et mixez-les avec les ingrédients restants.
5. Servez le saumon avec la sauce aux fruits.

Bruschetta

Réglage de chaleur	ÉLEVÉ

Ingrédients (4 à 8 portions pour apéritif)

2 grandes tomates rouges bien mûres [(environ 1lb.(450 g)] et
1/3 de tasse de basilic frais haché grossièrement
1 c. à soupe d'oignon pelé et haché (facultatif)
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Gousse d'ail pelée et hachée
1 c. à thé de vinaigre balsamique ou de vin rouge
Sel et poivre à volonté
8 tranches de baguette française croustillante coupée en diagonale, d'une épaisseur d'environ 3/4-inch (2 cm)
Sel à l'ail à volonté

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients à l'exception du pain et du sel à l'ail dans un bol en verre ou en émail et laissez reposer environ 30 minutes à température ambiante.
2. Mettez le pain sur la plaque préchauffée et faites-le griller des deux côtés.
3. Saupoudrez le sel d'ail sur un côté du pain grillé.
4. Disposez le pain sur des assiettes et recouvrez-le d'une bonne quantité de la sauce faite à l'étape 1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

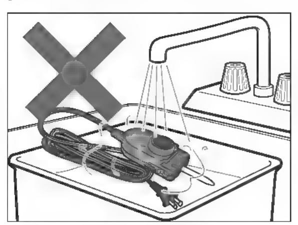
Pensez à bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Laisser des aliments sur la plaque peut provoquer leur brûlures ce qui rend leur élimination difficile.

Nettoyez l'appareil une fois qu'il a complètement refroidi, sauf pour la plaque.

Base	①Mettez du détergent léger sur un chiffon doux et frottez la surface. ②Retirez le détergent en essuyant avec un chiffon bien essoré. ③Séchez à l'aide d'un chiffon sec. ●Ne faites pas tremper l'appareil. De l'eau pourrait stagner à l'intérieur de la double paroi.
Plateau d'égouttage	①Utilisez un détergent léger et une éponge douce pour le nettoyage. ②Séchez à l'aide d'un chiffon sec après rinçage. ●Faites tremper le plateau d'égouttage dans de l'eau chaude si des aliments sont collés, puis lavez-le à l'aide d'une éponge douce.
Fiche de contrôle de la température	Essuyez-la avec un chiffon sec et doux.
Plaque	①Frottez les aliments brûlés avec un papier doux ou un chiffon tant que la plaque est chaude. ②Retirez la plaque de la base, puis lavez-la avec une éponge douce imbibé d'eau chaude et de détergent pour cuisine léger. ③Retirez le détergent avec une éponge propre et bien essorée, puis séchez en essuyant avec un chiffon doux. ④Essuyez le boîtier de la fiche un chiffon sec et doux. ●N'essuyez pas le boîtier de la fiche avec une éponge essorée. ●N'utilisez pas le côté rugueux de l'éponge. ●Après le nettoyage de la plaque, essuyez soigneusement avec un chiffon sec, réinstallez la base et mettez l'appareil sous tension pour lui permettre de sécher complètement. Veillez à ne pas surchauffer la plaque.

AVERTISSEMENT

●Ne nettoyez jamais la fiche de contrôle de la température à l'eau. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement.



●N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de poudres décapantes ou de brosses en nylon ou en acier. Vous risqueriez de provoquer une déformation, une décoloration ou des éraflures.

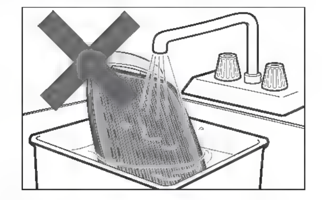
●N'utilisez pas de détergents autres que les détergents pour cuisine légers tels que les détergents alcalins à base de chlore ou acides. Vous risqueriez de provoquer une corrosion.

●Ne laissez pas la plaque sale et ne l'utilisez pas dans cet état. Veillez à nettoyer le dessous ainsi que les côtés des grilles. Une plaque mal lavée est plus difficile à nettoyer et elle entraîne une répartition inégale de la chaleur. Elle peut également provoquer un dysfonctionnement ou un incendie.

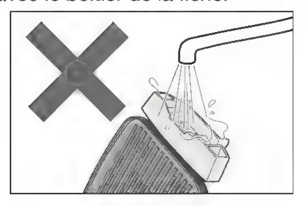
●N'utilisez pas de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle. Vous risqueriez de provoquer une décoloration.

●Pensez à toujours bien nettoyer l'appareil après avoir utilisé de l'acide (vinaigre) ou des ingrédients salés (sauce, sauce de soja ou sel). Le dépôt de ces matières peut provoquer une corrosion de la surface antiadhésive.

●Évitez de laisser tremper la plaque.



●Évitez de laisser l'eau en contact avec le boîtier de la fiche.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler le service à la clientèle.

Problèmes	Cause	Solution
Impossible de brancher la fiche de contrôle de la température (sonde).	● Le plateau d'égouttage et la plaque sont-ils correctement installés ?	Installez-les correctement.
La plaque ne chauffe plus.	● La fiche du cordon d'alimentation est-elle débranchée ?	Insérez correctement la fiche du cordon d'alimentation.
	● La fiche de contrôle de la température est-elle correctement connectée ?	Insérez complètement la fiche de contrôle de la température jusqu'à ce que les marques blanches sur les boutons de libération soient complètement visibles. (Voir p.16)
Les aliments cuisent mal.	● Préchauffage insuffisant.	Démarrez la cuisson une fois le préchauffage terminé. (Voir p. 17 "Durée approximative de préchauffage")
Les aliments brûlent.	● La plaque est-elle correctement nettoyée et entretenue ?	Exécutez l'entretien de l'appareil et nettoyez-le. (Voir p. 20)
La plaque ne peut pas être retirée de la base.	● La fiche de contrôle de la température est-elle encore branchée ?	Retirez la fiche de contrôle de la température.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle N°		EB-DLC10
Valeur nominale		120 V CA 60 Hz
Consommation électrique		1 500 W
Longueur du cordon d'alimentation		5'2" (1,6 m)
Dimensions externes	**(approx. en pouces)**	20-3/4 x 14-1/8 x 3-5/8
	(approx. en cm)	52,5 x 35,5 x 9
Poids		10 livres (4,5 kg)
Contrôle de la température		176–410 °F (80–210 °C)

MEMO

MEMO



www.zojirushi.com